

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

サニナビが変わります！

今月号から、サニナビをリニューアルしました。今後は、表面と裏面を統一し、一面でわかりやすいよう、紙面を一新します。今後とも、サニナビをよろしく願います。

腸管出血性大腸菌に

ご注意くださいー！

○157を代表とする「腸管出血性大腸菌感染症」は、初夏から初秋に、多く発生します。

今年、市内における腸管出血性大腸菌感染症が、例年より多く発生しており、今年4月～8月の発生届出数は49件と、平成25年（12件）、平成26年（36件）の同時期を上回っています。

そこで今月は、腸管出血性大腸菌について特集します。

【腸管出血性大腸菌とは】

腸管出血性大腸菌には、たくさん種類があり、代表的なものは「○157」で、そのほかに「○26」や「○111」などが知られています。

腸管出血性大腸菌の感染では、全く症状がないものから、重篤な合併症を起こし、時には死に至るものまで様々です。

おおむね3～8日の潜伏期をおいて、頻回の水様便で発病します。さらに、激しい腹痛を伴い、まもなく血便となることがあります。また、溶血性尿毒症候群（HUS）や脳症などの、重症な合併症を発症することがあります。

腸管出血性大腸菌感染症は、三類感染症に位置づけられており、飲食物に直接触れる業務等への就業制限があります。なお、就業制限は、検便で、ベロ毒素産生菌が陰性であること（病原体を保有していないこと）が確認されれば解除されます。

症状がある場合は、早めに医療機関を受診しましょう。

【主な予防方法】

その1 手洗いの徹底

調理前や食事前、生肉を扱った後等は、しっかり手をあらいましょう。

その2 十分な加熱

加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。目安は中心部の温度が75度で1分間以上です。

その3 二次汚染対策

生肉を扱ったまな板、包丁などの調理器具は、洗浄・消毒を徹底し、二次汚染を防ぎましょう。

また、焼肉をする際、「食べる「はし」で生肉を扱うと、「はし」に菌が付着し、菌を口にしてしまいます。生肉用と食べる用で「トング」「はし」を使い分けましょう。



食べる用の
はし

生肉用の
トング

「食の安全たんけん隊」出動！

当課では、8月21日（金）、抽選で選ばれた小学校5・6年生とその保護者27名と一緒に、「食の安全たんけん隊」が出動しました。

これは、食品工場を見学したり、食品の検査を実際に体験したりすることで、食の安全がどのように守られているかを参加者のみなさんに知ってもらい、情報交換を行う場として開催されています。

今年、午前中に、「榊唐十」を探検し、安全な食品を作るために、どのような衛生管理を行っているかを、丁寧に教えていただきました。



見学前に、みんなで手を洗いました

また、午後からは、身の周りのものに、菌がどれくらいいるかを調べたり、食品にどんな着色料が入っているかを調べたりしました。

食品 安全 情報

イヌサフランを食べた女性死

山形県は25日、自宅の庭に生えていた「イヌサフラン」を食べた山形市内の女性が、食中毒症状を訴えた後に死亡したと発表した。

女性の吐しゃ物からイヌサフランに含まれる有毒物質「コルヒチン」が検出されたこと、家族への聞き取りなどから、食中毒と断定した。イヌサフランは、葉がギョウジャニンニクやギボウシと似ており、球根はジャガイモやタマネギなどと間違っケースがある。

さんま刺し身で食中毒（アニサキス）

千葉県柏市は、9月8日、市内スーパーでサンマの刺し身を購入し、食べた消費者が胃アニサキス症を発症し、患者の体内からアニサキス虫体が摘出されたと発表した。

調査の結果、食中毒と断定し、同店を8日から2日間の営業停止処分とした。

編集後記

新しいサニナビは、いかがでしたか？
今月の写真は、「なっ」です。